

# ずんだあんの白玉団子

食数 1/1 ホテルパン

ずんだ：20g×75人分  
白玉：2個40g×22人分

2/3 ホテルパン

50人分  
15人分

## 材料

### 【ずんだあん】

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 冷凍むき枝豆 (解凍して薄皮とった状態)	990g	660g
上白糖	300g	200g
水	330g	220g
塩	7.5g	5g

### 【白玉団子】

B 白玉粉	435g	290g
L 絹ごし豆腐	480g	320g



使用ホテルパン 65mm・穴あき・フタ有り  
使用推奨備品 オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

### 下処理

- ① **A** をフードプロセッサーにかけ、お好みの粗さに粉碎し、65mmホテルパンに入れフタをします。【ずんだあん】
- ② **B** をボールに合わせ、よくこね、1個20gで丸め平たく押し、オープンシートを敷いた穴あきホテルパンに並べます。【白玉団子】

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ①と②を予熱をしたスチコン庫内に入れ、加熱します。  
**スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間10分・風量3
- ④ 加熱したずんだあんはプラスチックで冷却をし、白玉団子はオープンシートからはがし、冷水にとります。

### 盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。